



MODEL/ MODÈLE BVSTECMP55

Instruction Manual and Quick Start Guide

Oster® Espresso & Cappuccino Maker

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Notice d'emploi et guide de démarrage

Machine à expresso et à cappuccino Oster®

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

WWW.OSTER.CA

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation de tout électroménager exige des précautions fondamentales pour réduire les risques d'incendies, de chocs électriques et de blessures, y compris les suivantes :

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. NE touchez PAS aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
3. Pour vous protéger du choc électrique, ne plongez le cordon, la fiche ou l'appareil dans aucun liquide.
4. Redoublez de vigilance lorsque l'appareil est employé par des enfants ou près d'eux.
5. Veillez à ce que l'appareil soit ÉTEINT et que le bouton de commande soit en position d'ARRÊT pour débrancher l'appareil entre utilisations et avant de le nettoyer. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et pour le nettoyer.
6. N'utilisez PAS un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque façon. Retournez-le au centre de services agréé OSTER^MD le plus proche pour lui faire subir les vérifications, mises au point et réparations nécessaires.
7. L'emploi d'accessoires n'étant pas expressément conseillés pour les produits OSTER^MD peut causer incendie, choc électrique ou blessures corporelles.
8. Ne l'utilisez NI à l'air libre NI à des fins commerciales.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende PAS et ne touche PAS de surface chaude.
10. Ne placez l'appareil NI sur NI près de foyers de cuisson à gaz ou électriques chauds, NI dans un four chaud.
11. Réglez l'appareil à l'ARRÊT avant de le débrancher.
12. N'utilisez l'appareil QU'AUX fins auxquelles il est prévu.
13. Posez toujours l'appareil sur une surface dure et plane afin de ne pas entraver la circulation de l'air dessous.

14. Replacez toujours parfaitement le réservoir, rempli jusqu'au repère minimal ou plus et son couvercle étant fermé, dans la machine, avant la mise en marche.
15. NE retirez PAS le porte-filtre durant la percolation. Veillez à ce que le bouton de commande soit en position d'ARRÊT avant de sortir le porte-filtre dans le but de faire plus de café. Tirez-le prudemment car les pièces en métal seront brûlantes. Tenez toujours le porte-filtre par sa poignée et servez-vous de la pince de retenue du filtre pour vider le marc. Voyez les avertissements complémentaires sous «ATTENTION», pages 27 et 31.
16. NE retirez PAS le réservoir avant d'avoir éteint l'appareil. Voyez les avertissements complémentaires sous «ATTENTION», pages 27 et 31.

APPAREIL RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche n'enfonce dans les prises de courant que dans un sens. Si la fiche ne pénètre pas totalement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas totalement, contactez un électricien agréé. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

1. Un cordon court est délibérément fourni pour empêcher de s'empêtrer les pieds et de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon long.

2. Un cordon prolongateur est utilisable à condition d'observer les précautions d'usage.
3. Si un cordon prolongateur est employé, ses caractéristiques électriques doivent être au moins identiques à celles de l'appareil. Disposez-le de telle façon qu'il ne pende pas, que les enfants ne risquent pas le tirer et qu'il ne puisse pas faire accidentellement trébucher.

ATTENTION: VAPEUR SOUS PRESSION

Afin d'éviter tout risque de brûlures ou d'autres blessures corporelles que peuvent provoquer la vapeur et l'eau chaudes, n'enlevez jamais le réservoir ou le porte-filtre tandis que la machine à expresso et cappuccino OSTER[MD] fonctionne ou met à la pression. Le bouton de commande doit être en position d'ARRÊT avant que vous retiriez le porte-filtre afin de préparer d'autres tasses de café. Si vous devez ajouter de l'eau dans le réservoir, mettez le bouton de commande en position d'ARRÊT. Enlevez le couvercle du réservoir puis versez l'eau requise dans le réservoir.

DES QUESTIONS OU OBSERVATIONS ?

Appelez-nous au 1 800 667-8623 ou visitez notre site Web www.oster.ca

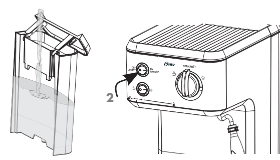
Oster®/MD

GUIDE DE DÉMARRAGE

(UNIQUEMENT REQUISE AVANT L'UTILISATION INITIALE)

Étape 1

Amorcer la pompe



1 Mettre de l'eau dans le réservoir.

2 Régler l'interrupteur marche/arrêt à MARCHE.

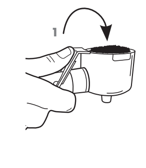
3 Régler l'interrupteur à PERCOLATION « ♨ » et attendre que le voyant de percolation/vapeur soit vert fixe.

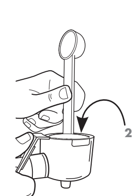
4 Poser une tasse sous la tête puis mettre le bouton de commande à PERCOLATION « ♨ ».

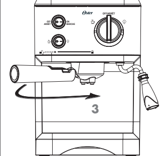
5 Après 30 secondes, régler le bouton en position d'ARRÊT. (De l'eau ou de la vapeur peut être libérée)

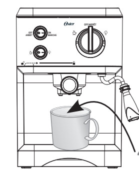
Étape 2

Avant de percoler









1 Remplir le filtre de mouture fine à expresso.

2 Comprimer avec le presse-mouture pour assurer que la surface soit plate et uniforme.

3 Bloquer le porte-filtre dans la machine à expresso.

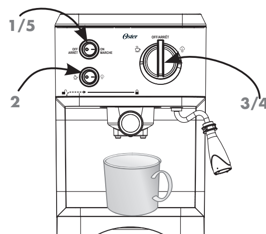
4 Verser de l'eau dans le réservoir et placer une tasse sous le bec pour recueillir le café.

Oster®/MD

Guide de démarrage

Étape 3

Percolation du café



1 Régler l'interrupteur marche/arrêt à MARCHE.

2 Vérifier que l'interrupteur percolation/vapeur soit à PERCOLATION « ☕ ».

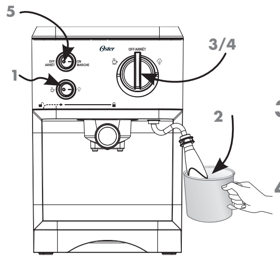
3 Quand le voyant de percolation/vapeur est allumé (vert), régler le bouton de commande à PERCOLATION « ☕ ».

4 Quand la tasse contient le café désiré, tourner le bouton à ARRÊT.

5 Si la machine a fini de servir, mettre l'interrupteur marche/arrêt en position d'ARRÊT. Pour utiliser le moussoir, procéder aux directives de l'**ÉTAPE 4**.

Étape 4

Lait à la pression



1 Régler l'interrupteur percolation/vapeur – en façade de l'appareil – à VAPEUR « ♨ ».

2 Quand le voyant percolation/vapeur est vert fixe, tenir une tasse de lait sous le moussoir. La buse devrait être légèrement submergée dans le lait.

3 Régler le bouton de commande à la position VAPEUR « ♨ ».

4 Quand le lait est à la pression, remettre le bouton de commande à l'ARRÊT. (Remarque: 35 à 45 secondes devraient produire du lait à la température voulue)

5 Régler l'interrupteur marche-arrêt à l'ARRÊT et s'assurer que la machine à expresso soit éteinte.

SCHÉMA DES PIÈCES



REMARQUE : petites tasses illustrées non incluses.

INTRODUCTION

Toutes nos félicitations! Vous avez choisi une excellente machine à expresso et cappuccino OSTER[MD], un appareil unique et pratique, conçu pour préparer de délicieux expressos ou cappuccinos commodément et rapidement.

La méthode à pression constitue une façon sans pareille de préparer le café. De l'eau chaude est forcée à travers une mouture de café fine. Un expresso est souvent dit suave et très foncé. Populaire en Europe, ce café est beaucoup plus concentré et riche que nos cafés ordinaires et c'est parce qu'il est si corsé que l'expresso se sert en petites quantités – 44 à 59 mL (1,5 à 2 oz), dans des demi-tasses.

Hors d'Europe, les buveurs de café semblent préférer le cappuccino qui est fait d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait à la vapeur et d'un tiers de mousse de lait. La préparation d'un expresso diffère de la préparation d'un café ordinaire; pour cette raison, la machine à pression spéciale requiert des soins particuliers.

Lisez attentivement TOUTES les instructions, précautions, recommandations et remarques du manuel avant l'emploi. Pièces et accessoires seront chauds après l'utilisation de la machine à expresso et cappuccino OSTER[MD], laissez-les refroidir. Des soins et un entretien convenables assureront des années de service sans ennuis. Gardez ces instructions pour consulter les conseils de nettoyage et d'entretien.

ATTENTION

Respectez toujours ces mesures de sécurité importantes lors de l'utilisation:

1. Avant de démonter toute pièce ou tout accessoire, assurez-vous que la machine soit ÉTEINTE, que le bouton de commande soit à l'ARRÊT et la machine débranchée.

2. Ne retirez le porte-filtre en aucune circonstance durant la percolation
3. Retirez prudemment le porte-filtre, les pièces en métal sont peut-être encore très chaudes. Il pourrait aussi y avoir de l'eau brûlante au-dessus du filtre. Tenez le porte-filtre par sa poignée et jetez le marc de café à l'aide de la pince de retenue.
4. Si le café ne dégoutte pas du panier-filtre, c'est que ce dernier est obstrué. Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse. L'obstruction pourrait provenir d'une mouture de café trop fine. Voyez les conseils de DÉPANNAGE en pages 44 et 45.
5. NETTOYAGE DU MOUSSOIR: mettez un pot à mousser (ou une grande tasse d'au moins 300 mL/11 oz) à moitié rempli d'eau sous le moussoir. Assurez-vous que le bout du moussoir soit submergé dans l'eau avant de faire mousser. Ceci fait, réglez le bouton de commande à VAPEUR « » . Faites mousser l'eau quelque 15 secondes puis nettoyez le tube et la buse.

REMARQUE: nettoyez le tube et sa buse après chaque utilisation afin que la machine fonctionne parfaitement à tout coup.

PRÉPARATION DE BONS EXPRESSOS ET CAPPUCCINOS CHEZ SOI

CONSEILS RELATIFS AU CAFÉ

Utilisez de préférence des grains de café noir, frais moulus – les mélanges français ou italiens, par exemple. Le café prémoulu conserve sa fraîcheur pendant 7 ou 8 jours s'il est rangé dans un contenant hermétique, dans un lieu frais et obscur. Ne le gardez ni au réfrigérateur ni au congélateur.

Les grains de café moulus à la dernière minute sont recommandés. Placés dans un contenant hermétique, ceux-ci conservent leur saveur jusqu'à 4 semaines sans altération de goût.

CONSEILS DE BROYAGE DES GRAINS DE CAFÉ

Celle-ci est une étape d'importance vitale dans la préparation de l'expresso; elle requiert un tantinet de pratique. Le café doit être moulu très fin.

- Un café bien moulu aura la consistance de sel fin.
- Trop fine, l'eau ne passera pas au travers, même sous pression. Cette mouture ressemble à de la poudre et rappelle la farine lorsque frottée entre les doigts.
- Si la mouture est trop grosse, l'eau passera trop vite, sans extraire toute la saveur, et le café n'aura pas le bon goût riche et l'arôme que vous recherchez. Servez-vous d'un moulin à café à meules ou conique de qualité, pour obtenir une mouture uniforme.

AVANT DE PERCOLER LE PREMIER EXPRESSO

Voyez le schéma des pièces en page 30.

1. Assurez-vous que la machine soit ÉTEINTE, que le bouton de commande soit en position d'arrêt et que le cordon d'alimentation soit débranché.
2. Commencez par laver le réservoir et son couvercle, le porte-filtre ainsi que les filtres à l'eau savonneuse. Rincez-les à fond avant de les replacer dans l'appareil. Voyez «Percolation de l'expresso» avant de retirer le filtre et le panier-filtre.
3. Pour nettoyer l'intérieur de la machine, observez les directives données sous «Percolation de l'expresso» mais n'employez que de l'eau. N'immergez pas la machine dans l'eau et n'essayez pas d'accéder aux pièces internes.

IMPORTANT

Pour amorcer la pompe avant la percolation initiale, faites-la marcher 30 secondes en agissant comme suit :

1. Mettez de l'eau dans le réservoir.
2. Réglez l'interrupteur à MARCHE.
3. Réglez l'interrupteur percolation/vapeur à PERCOLATION « ☕ » et attendez que le voyant de l'interrupteur percolation/vapeur soit vert fixe.
4. Mettez une tasse sous la tête de percolation et réglez le bouton de commande à PERCOLATION « ☕ ».
5. Au bout de 30 secondes tournez le bouton en position d'arrêt. (Un peu d'eau ou de vapeur peut être libéré durant ce processus).

PERCOLATION DE L'EXPRESSO

PRÉPARATION : réunissez ce qui suit avant de vous lancer

- *Mouture fine de café à expresso*
- *Eau du robinet (ou encore mieux, votre eau embouteillée préférée)*
- *Cuiller à thé*
- *Vos petites tasses/demi-tasses favorites*

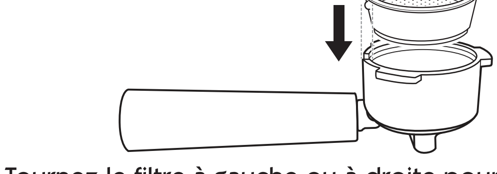
1. Assurez-vous que la machine soit ÉTEINTE et que le bouton de commande soit en position d'ARRÊT.
2. Remplissez le réservoir d'eau (avec un pot à eau, la bouteille ou bien en le retirant de la machine pour le remplir au robinet). Si vous retirez le réservoir de la machine pour le remplir, veillez à le replacer impeccablement. Versez le volume d'eau nécessaire dans le réservoir, de façon à ce que le niveau se situe entre les repères «MIN» et «MAX» indiqués. Ne versez jamais d'eau tiède ou chaude dans le réservoir.
3. Fermez le couvercle du réservoir.

PRÉPARATION DE LA MOUTURE DE CAFÉ

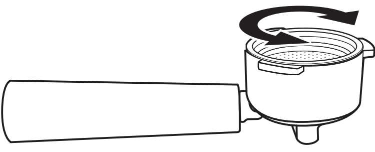
1. Posez le filtre dans le panier-filtre. Choisissez celui des deux filtres fournis qui convient, selon la quantité de café voulue (1 ou 2 demi-tasses). Il est conseillé d'utiliser le petit filtre de 7 grammes pour préparer une once d'expresso et le grand filtre de 14 grammes pour en préparer deux onces. Ces recettes sont modifiables – réduire le volume d'eau par once procure un expresso plus serré.

Insertion du filtre

a. Pour placer le filtre choisi dans le porte-filtre, faites correspondre le cran du filtre et l'échancrure intérieure du porte-filtre.

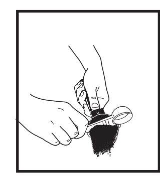
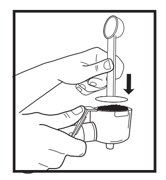
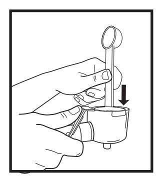
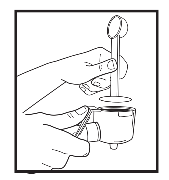


b. Tournez le filtre à gauche ou à droite pour le bloquer. Ceci aidera à fixer solidement le filtre dans le porte-filtre.



REMARQUE: pour retirer et nettoyer le filtre, tournez-le d'un côté ou de l'autre afin de faire coïncider son cran et la rainure intérieure du porte-filtre.
AVERTISSEMENT : attendez que le filtre ait refroidi avant d'essayer de le retirer.

2. Remplissez le filtre choisi de mouture fine à expresso. Enlevez soigneusement toute mouture ayant pu tomber sur le bord du porte-filtre afin que celui-ci s'assujettisse parfaitement sous la tête de percolation.
ATTENTION : comprimez la mouture avec le presse-mouture, tel qu'illustré ci-dessous. Ne remplissez pas le filtre à l'excès sous peine d'engorgement ou de débordement.

3. Positionnez le panier-filtre sous la tête de percolation, fixez le panier en tirant la pince de retenue en arrière, faites concorder la poignée avec l'icône de déverrouillage « 🔓 » (sur la tête de percolation) et glissez-le dans la rainure. Tournez le panier doucement vers la droite jusqu'à ce qu'il soit en position de blocage (représentée par l'icône ci-après).



(Ce symbole est indiqué sur la tête de percolation)

PERCOLATION DE L'EXPRESSO

ATTENTION: si vous désirez faire des cappuccinos, voyez la rubrique suivante «Préparation du cappuccino».

1. Assurez-vous que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille soient en place dans la machine.
2. Veillez à ce que le bouton de commande soit en position d'ARRÊT.
3. Posez une ou deux petites tasses sous le porte-filtre ou, si vous le préférez, un pot ou une verseuse. Si vous souhaitez percoler jusqu'à 4 tasses d'expresso d'un coup, mieux vaut vous servir d'un pot, d'une verseuse ou d'une grande tasse puis de répartir le café dans les demi-tasses. Si vous percolez deux demi-tasses, placez-en une directement sous chacun des becs, sous le porte-filtre.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant puis réglez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT à la position MARCHE. Le voyant d'alimentation brillera alors d'un rouge fixe durant le fonctionnement.
5. Tournez l'interrupteur PERCOLATION/VAPEUR à la position PERCOLATION « ☕ ». Quand le voyant de PERCOLATION est vert fixe, tournez le bouton de commande en sens antihoraire pour le mettre à PERCOLATION « ☕ ». Le processus sera ainsi amorcé et l'expresso coulera sous quelques secondes.
6. Quand le niveau du café convient, tournez le bouton de commande (sens horaire) pour le mettre à l'ARRÊT. Employer moins d'eau donne un expresso plus serré. **ATTENTION: surveillez assidûment l'appareil durant son utilisation car le cycle doit être arrêté manuellement. Vous éviterez ainsi débordement, éclaboussures et risques ou dommages potentiels. Cette machine doit être éteinte manuellement.**

lait. La mousse repassera dans la buse du moussoir, créant une mousse légère, à bulles plus fines. Ne chauffez pas le lait à plus de 65 °C (150 °F). Afin d'éviter les éclaboussures de lait chaud, veillez à ce que la buse ne se trouve jamais au-dessus du niveau du lait. À la fin de la mise à la pression, réglez le bouton de commande en position d'ARRÊT.
REMARQUE : si vous faites un nouveau cycle de percolation aussitôt après la mise à la pression du lait, il est normal que le moteur tourne brièvement et que de la vapeur se dégage de la cuvette.

6. Le moment est arrivé de faire les cappuccinos. La RÈGLE : un tiers (1/3) d'expresso, un tiers (1/3) de lait à la pression et un tiers (1/3) de lait mousseux. Versez l'expresso dans une tasse d'au moins 5 oz (150 mL). Ajoutez-y le lait à la pression puis déposez la mousse de lait dessus, à la cuiller.
7. **CONSEIL D'ENTRETIEN IMPORTANT :** une fois la mise à la pression du lait terminée, observez les directives du paragraphe 5 de la page 32 pour nettoyer la buse et le moussoir après chaque utilisation, afin que l'appareil fonctionne tel que prévu. (Voyez l'étape 2 ci-dessous)
8. Débranchez la machine et laissez-la refroidir.

ENTRETIEN DE LA MACHINE À EXPRESSO ET CAPPUCCINO

1. Mettez le bouton de commande en position d'ARRÊT, l'interrupteur MARCHE-ARRÊT à l'ARRÊT puis débranchez l'appareil à la prise de courant.
2. Le moussoir peut être encore chaud. Attendez qu'il ait refroidi pour le toucher. Retirez et lavez la buse; passez un linge humide sur le moussoir. Nettoyez le moussoir avec une aiguille ou un cure-dent.

3. Le réservoir, les filtres ainsi que la cuvette ramasse-gouttes et sa grille peuvent être lavés soit à l'eau savonneuse, soit dans le panier du haut du lave-vaisselle (évitez de laver le porte-filtre à la machine). ATTENTION : ne plongez pas la machine dans l'eau.
4. Videz l'eau restante du réservoir en retirant celui-ci puis en le mettant sens dessus dessous dans l'évier. Nous conseillons de vider le réservoir en fin d'emploi et d'utiliser de l'eau fraîche lors de chaque séance d'utilisation. Ne plongez pas la machine dans l'eau.
5. Essuyez le corps avec un linge doux et humide – n'utilisez ni produits abrasifs ni tampons à récurer, ils rayeraient la finition.
6. Ne rangez pas le porte-filtre dans la tête de percolation, sous peine de nuire au joint d'étanchéité entre la tête et le porte-filtre, durant la percolation.

IMPORTANT : le porte-filtre ne se lave PAS à la machine.

DÉTARTRAGE

Les minéraux qui s'accumulent sur les surfaces intérieures de la machine à expresso nuisent au fonctionnement à la longue. La machine à expresso doit être détartrée lorsque la percolation prend plus longtemps qu'à l'ordinaire ou lorsqu'il se dégage beaucoup plus de vapeur. Vous observerez peut-être aussi la formation d'une pellicule blanche sur la tête de percolation.
La fréquence de détartrage dépend de la qualité de l'eau utilisée. Le tableau suivant ne suggère ces intervalles qu'à titre indicatif.

INTERVALLES SUGGÉRÉS ENTRE DÉTARTRAGES	
GENRE D'EAU	**FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE**
Eau douce (eau filtrée) Eau dure (eau du robinet)	Tous les 80 cycles Tous les 40 cycles

LA MACHINE À EXPRESSO ET CAPPUCCINO PEUT ÊTRE DÉTARTRÉE AU VINAIGRE BLANC DE MÉNAGE, COMME SUIT:

DÉTARTRAGE DU RÉSERVOIR À EAU

1. Assurez-vous que le bouton de commande soit en position d'ARRÊT, que l'interrupteur MARCHE/ARRÊT soit à l'arrêt et que le cordon d'alimentation soit débranché.
2. Remplissez le réservoir de vinaigre blanc de ménage, frais et non dilué.
3. Laissez ainsi le vinaigre dissoudre le tartre du réservoir jusqu'au lendemain.
4. Retirez le réservoir et mettez-le sens dessus dessous dans l'évier pour le vider.
5. Rincez le réservoir à l'eau du robinet: remplissez-le à moitié d'eau puis videz l'eau dans l'évier. Agissez ainsi à deux nouvelles reprises.

DÉTARTRAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE

1. Commencez toujours par détartrer le réservoir, tel que décrit ci-dessus.
2. Assurez-vous que toutes les commandes soient en position d'ARRÊT et que le cordon d'alimentation soit débranché. (Consultez la rubrique intitulée ATTENTION des pages 27 et 31). Versez du vinaigre blanc dans le réservoir jusqu'à ce que le niveau dépasse le repère minimal de remplissage.
3. Mettez le porte-filtre (garni d'un filtre) en place puis placez un pot, une verseuse ou une tasse sur la grille de la cuvette ramasse-gouttes, sous le porte-filtre.

4. Branchez le cordon sur la prise de courant.
5. Réglez l'interrupteur MARCHE/ARRÊT à MARCHE. Mettez ensuite l'interrupteur percolation/vapeur à PERCOLATION « ☕ »; quand le voyant de percolation/vapeur est ALLUMÉ, tournez le bouton de commande pour le mettre à la position PERCOLATION « ☕ ». Le vinaigre commencera à passer. Lorsqu'il ne reste plus de vinaigre dans le réservoir, tournez le bouton de commande en sens horaire pour le remettre en position d'ARRÊT.
6. Répétez les instructions des paragraphes 2 à 5 autant de fois que nécessaire, en n'utilisant que de l'eau claire du robinet, pour éliminer toutes traces de vinaigre.
7. Pour nettoyer l'intérieur du moussoir, placez une tasse d'eau froide sous l'extrémité du moussoir. Tournez l'interrupteur percolation/vapeur à VAPEUR « » et attendez que le voyant de percolation/vapeur soit de couleur verte. Plongez le moussoir dans l'eau et réglez le bouton de commande à VAPEUR « ». Laissez dégager la vapeur pendant 10 secondes environ pour ainsi déloger tous résidus adhérant à l'intérieur du tube du moussoir.
8. Tournez le bouton de commande en sens antihoraire pour le remettre en position d'ARRÊT et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour ÉTEINDRE la machine.
9. Répétez les instructions des paragraphes 1 à 8 autant de fois que nécessaire, en utilisant uniquement de l'eau du robinet, pour éliminer toutes traces de vinaigre.

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Il ne coule pas de café	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir • La mouture est trop fine • Le filtre est trop rempli • La machine n'a pas été mise en marche ou branchée • La mouture a été trop tassée ou comprimée	• Remplissez le réservoir • Broyez une mouture moyenne • Mettez moins de mouture dans le filtre • Branchez la machine et mettez-la en marche • Remplissez le filtre SANS TASSER la mouture
Le café coule tout autour du bord du porte-filtre	• Le porte-filtre n'a pas été tourné en position de blocage • Il y a de la mouture sur le rebord du porte-filtre • Vous utilisez trop de mouture	• Tournez le porte-filtre afin de le bloquer • Essuyez le rebord du porte-filtre • Utilisez moins de mouture
Le lait n'est pas mousseux après la mise à la pression	• Toute la vapeur est épuisée • Le lait n'est pas assez froid	• Veillez à ce qu'il y ait assez d'eau dans le réservoir • Réfrigérez le lait et le pot avant de préparer des cappuccinos

PROBLÈMES ET CAUSES

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTIONS
Il ne se produit pas de vapeur	• Le réservoir d'eau est vide • La machine n'a pas été mise en marche • Le tube du moussoir est obstrué	• Versez l'eau requise dans le réservoir – v. les page 34 • Mettez la machine en marche selon les instructions • Après la mise à la pression du lait, utilisez la fonction 1 ou 2 s de plus afin d'extraire tout le lait ou éteignez l'appareil, laissez-le refroidir, débranchez-le et nettoyez le moussoir (avec une aiguille ou un cure-dent)
Le café coule trop vite	• La mouture n'est pas assez fine • Il n'y a pas assez de mouture	• Broyez le café plus fin • Utilisez plus de mouture
Le café n'est pas assez serré	• Vous utilisez le petit filtre pour 2 demi-tasses • Vous employez trop d'eau • La mouture n'est pas assez fine	• Utilisez le grand filtre pour 2 demi-tasses • À la main, arrêtez l'écoulement en tournant (en sens horaire) le bouton latéral à l'arrêt « ● » • Utilisez une mouture plus fine

DES RECETTES QUE VOUS VOUDREZ ESSAYER!

CAFÉ MOKA

30 mL (1 oz) de sirop de chocolat, une mesure d'expresso, 237 mL (1 tasse) de lait mousseux

CAFÉ AMERICANO

50 % expresso,
50 % eau chaude

CAFÉ MACCHIATO

33 % expresso,
67 % lait à la pression

CAFÉ LATTE

25 % expresso et 75 % lait à la pression versés simultanément dans une tasse

CAFÉ AU LAIT

50 % expresso, 50 % lait à la pression

CHOCOLAT CHAUD MOKA

Ajouter 60 mL (2 oz) d'expresso à une tasse de chocolat chaud

(POUR PERSONNES AYANT AU MOINS 19 ANS)

CAPPUCCINO DE SAN FRANCISCO

Expresso, lait chocolaté à la pression et brandy, coiffés de crème saupoudrée de cannelle

CAFÉ IRLANDAIS

Expresso et whisky irlandais couverts de crème fouettée

CAFÉ TUACA

Expresso et liqueur Tuaca garnis de crème fouettée onctueuse

CAFÉ VIENNOIS

Expresso et brandy garnis de crème fouettée

CAFÉ TIA MARIA

Expresso et liqueur Tia Maria couverts de lait mousseux

CAFÉ GRAND MARNIER

Expresso et liqueur Grand Marnier recouverts de crème fouettée et garnis de zeste d'orange râpé fin

CAFÉ MEXICAIN

Expresso, Kahlua et tequila, garnis de crème fouettée

CAFÉ ROMANO

Expresso, brandy et zeste de citron

RENSEIGNEMENTS DE GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement «JCS»), garantit que pour une période d'un an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts de pièces et de main-d'œuvre. JCS, à sa discrétion, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, cela annulera cette garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.
JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.
Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujetti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.
Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 800 334-0759 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.

Au Canada

Si vous avez des questions sur le produit ou la garantie, ou si vous voulez bénéficier d'un service dans le cadre de la garantie, veuillez appeler le 1 800 667-8623 pour obtenir l'adresse d'un centre de service agréé.
Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc. faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Rue Hereford, Brampton, (Ontario) L6Y OM1. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle.

VEUILLEZ NE RETOURNER CE PRODUIT À AUCUNE DE CES ADRESSES NI À L'ÉTABLISSEMENT D'ACHAT



Canada: 1 800 667-8623 US/États-Unis: 1-800-334-0759

Visit us at/Visitez notre site au: www.oster.ca

Printed in China/Imprimé en Chine
GCDS-OST30109-SZ

P.N. 163151 Rev A
BVSTECMP55-033_13EFM1